



LICUADORA CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA SFE 450 C1

(ES)

LICUADORA

Instrucciones de uso

(PT)

MÁQUINA DE FAZER SUMO

Manual de instruções

(DE) (AT) (CH)

ENTSAFTER

Bedienungsanleitung

(IT)

(MT)

CENTRIFUGA PER FRUTTA E VERDURA

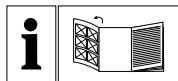
Istruzioni per l'uso

(GB)

(MT)

JUICER

Operating instructions



ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

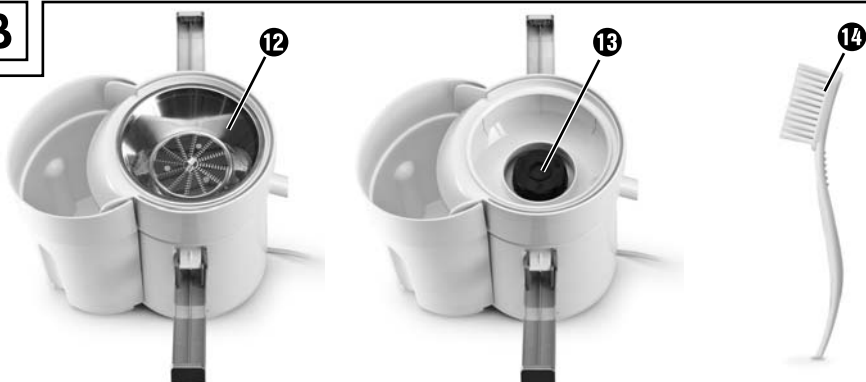
GB MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	13
PT	Manual de instruções	Página	25
GB / MT	Operating instructions	Page	37
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

ÍNDICE

PÁGINA

Introducción	2
Uso conforme al previsto	2
Volumen de suministro	2
Elementos de mando	2
Datos técnicos	2
Indicaciones de seguridad importantes	3
Montaje y manejo del aparato	4
Preparación de la fruta / verdura	5
Licuar	5
Vaciado del contenedor de pulpa y del filtro	6
Desmontaje de la licuadora	6
Limpieza y mantenimiento	6
Conservación	7
Evacuación	7
Garantía y asistencia técnica	8
Importador	8
Eliminación de fallos	9
Recetas	10
Bebida de verano	10
Bebida de manzana, pera y fresa	10
Bebida energética	10
Zumo de desayuno.....	10
Bebida de melones.....	11
Bebida de frutas dulce	11
Zumo de piña y mango	11
Zumo de remolacha roja	11
Bebida de frutas y pimientos	12
Bebida de melocotón, pera y piña.....	12

Licuada

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo. Ha optado por adquirir un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto. Contiene indicaciones importantes acerca de la seguridad, uso y evacuación. Antes de usar el producto familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso conforme al previsto

Este aparato está indicado para licuar fruta y verdura madura y pelada. Utilice el aparato sólo para licuar alimentos. Sólo se podrán utilizar accesorios originales tal como viene descrito. Cualquier uso distinto o modificación no se considera conforme al previsto y puede entrañar riesgo de accidentes considerables.

El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados por un uso no conforme al previsto. No apropiado para uso industrial.

Volumen de suministro

Licuada

Cepillo de nylon (dentro del compactador)

Manual de instrucciones

Elementos de mando

Figura A:

- ❶ Compactador
- ❷ Tubo de alimentación
- ❸ Tapa de la carcasa
- ❹ Abrazaderas
- ❺ Contenedor de zumo
- ❻ Boquilla para el zumo
- ❼ Base del aparato
- ❽ Cable de alimentación con clavija de red
- ❾ Interruptor de encendido/apagado (2 velocidades)
- ❿ Recogecable
- ⓫ Depósito (para pulpa y restos)

Figura B:

- ❿ Filtro
- ⓫ Eje motriz
- ⓬ Cepillo de nylon (se suministra dentro del compactador)

Figura A:

- ⓭ recipiente separado colector de zumo con separador de espuma (se encuentra en estado de suministro dentro del recipiente para pulpa de fruta y restos)

Datos técnicos

Tensión de red:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal:	450 W
Periodo KB:	30 minutos
Clase de protección:	II / 

Periodo KB

Con el periodo KB (funcionamiento por un corto periodo de tiempo) se indica durante cuánto tiempo puede funcionar un aparato sin que el motor se sobrecaliente ni se dañe. Tras el periodo KB indicado deberá apagarse el aparato hasta que el motor se haya enfriado.

Indicaciones de seguridad importantes

Las indicaciones de seguridad mencionadas a continuación, se han de tener en cuenta en todo caso en el uso de aparatos eléctricos:

Las indicaciones le ayudarán a evitar lesiones graves así como daños y lograr mejores resultados de elaboración.

Lea por favor las informaciones indicadas a continuación para la seguridad y uso adecuado detenidamente. Antes de la lectura abra la página que contiene las ilustraciones y familiarícese a continuación con todas las funciones del aparato. Guarde cuidadosamente estas instrucciones y entréguelas siempre cuando traspase el aparato a un tercero.

- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Para evitar el riesgo de muerte por descarga eléctrica:

- La tensión de la fuente de alimentación deberá concordar con las indicaciones que aparecen en la placa de características.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Haga examinar y reparar inmediatamente en el servicio técnico los aparatos que no funcionen perfectamente o que se hayan dañado.
- No exponga el aparato a lluvia ni lo utilice jamás en entornos mojados o húmedos. Tenga cuidado de que el cable de red no se moje ni entre en contacto con humedad durante el funcionamiento.



¡No sumerja nunca la base del aparato en agua u otros líquidos!



Para evitar el riesgo de incendio e impedir que se produzcan lesiones:

- Nunca deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- **¡Cuidado!** Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Los niños a veces menosprecian los riesgos que pueden entrañar los aparatos eléctricos.
- Procure un asiento estable del aparato.
- Procure que la clavija de red esté fácilmente accesible en caso de peligro y que el cable de alimentación no se convierta en una trampa donde tropezar.
- Para evitar lesiones, preste atención de que todas las piezas estén insertadas correctamente.
- Cerciórese antes de encender el aparato de que la tapa esté cerrada correctamente con las abrazaderas. De otro modo, el aparato no funcionará. Si las abrazaderas se sueltan durante el funcionamiento, el aparato se detendrá automáticamente.



Cuando utilice el aparato, no introduzca nunca las manos u otros objetos en la abertura de alimentación. Esto podría provocar lesiones graves o daños en el aparato. Si no puede retirar los trozos de fruta con el compactador, apague el aparato, retire la clavija de red y abra el aparato.

- **¡Peligro de lesiones!** La herramienta de corte está muy afilada. Manipúlela con cuidado.
- No utilice el aparato si el colador giratorio está dañado.
- No toque ninguna pieza en rotación.
- Apague el aparato después de su uso y extraiga la clavija de red. El aparato se podrá desmontar cuando el motor se haya parado por completo.

Nunca utilice el aparato:

- si el filtro, el cable de alimentación o la clavija de red están dañados,
- en caso de fallo en las funciones, o si el aparato está dañado de algún modo o si se ha caído. Lleve el aparato para su comprobación o bien reparación a un centro de asistencia técnica.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato, puede conllevar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

Para actuar de manera segura:

- En caso de peligro desenchufe inmediatamente el aparato.
- Utilice el aparato sólo para el uso descrito en las presentes instrucciones.
- ¡Esté siempre alerta! Esté siempre atento a lo que hace y actúe con sentido común. De ningún modo utilice el aparato si está desconcentrado o se siente indispuerto.
- Asegúrese de que el aparato se ha montado correcta e íntegramente antes de ponerlo en servicio. Sólo cuando haya cerrado las abrazaderas podrá poner el aparato en funcionamiento.
- Después de cada uso de la licuadora asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado se encuentra en la posición "Apagado" ("0"). El motor debe haberse detenido completamente antes de desmontar el aparato.
- Desenchufe la clavija de red cuando no utilice el aparato, cuando vaya a retirar alguna pieza y antes de la limpieza.
- No utilice el aparato en la intemperie.

Montaje y manejo del aparato

- Limpie el aparato antes del primer uso como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Coloque la licuadora en un lugar adecuado. Para conseguir un manejo óptimo le recomendamos que coloque el aparato de manera que el cable de alimentación quede dispuesto por detrás del mismo, hacia la base de enchufe. De este modo podrá manejar todos los elementos de forma sencilla:
 - delante se encuentra el interruptor de encendido/apagado **9**,
 - a la izquierda el depósito para pulpa y restos **11**
 - y a la derecha la boquilla para el zumo **6**.

Atención:

Cerciórese de que el aparato está desconectado y la clavija de red desenchufada antes de montar el aparato. De otro modo podría lastimarse.

1. Coloque el contenedor de zumo **5** sobre la base del aparato **7**, de modo que las tres piezas de bloqueo y la boquilla para el zumo **6** se agarren a las cavidades.
2. Coloque el filtro **12** sobre el eje motriz **13** y presiónelo hacia abajo, de modo que sienta cómo encaja. Antes de continuar con el montaje asegúrese de que todos los componentes hayan encajado firmemente.
3. Desde abajo, deslice el depósito para la pulpa y restos **11** bajo la salida de desechos (véase página desplegable).
4. Coloque la tapa de la carcasa **3** sobre el contenedor de zumo **5**, de manera que el tubo de alimentación **2** quede sobre las cuchillas de corte del filtro **12**.
5. Asegúrese de que la tapa de la carcasa **3** asiente firmemente sobre el hueco del contenedor de zumo **5**. Levante las abrazaderas **4** y engánchelas a las elevaciones de la tapa de la carcasa **3**.

6. Presione la parte inferior de las abrazaderas **4** hacia el aparato, hasta que encajen.
7. Introduzca la placa separadora de espuma en el recipiente separado colector de zumo **15** y coloque la tapa. Coloque el recipiente separado colector de zumo **15** junto al aparato, de modo que la salida del zumo de fruta **6** quede sobre el recipiente separado colector de zumo **15**.
8. Introduzca la clavija de red **8** en la base de enchufe.

Preparación de la fruta / verdura

- **Importante:** Utilice sólo fruta madura, ya que de otro modo el filtro **12** se puede atascar. Esto le obligaría a limpiar continuamente el filtro **12**.
- Lave o pele la fruta o verdura que desee preparar.
- Antes de introducir la fruta debe retirar siempre las semillas o pepitas grandes.
- Puede introducir la fruta con semillas (como manzanas o peras) con piel y corazón. Retire el resto de pepitas (melocotones, ciruelas, etc.), todas las semillas grandes (melones, etc.) y tallos, para evitar daños en el aparato.
- Pele siempre la fruta con piel gruesa (p. ej. cítricos, melones, kiwis, remolachas) antes de introducirla en el aparato.
- Corte el tallo principal de las uvas.
- Corte la fruta o verdura en pedazos en un tamaño adecuado para introducirla a través del tubo de alimentación **2**.
- Deje las zanahorias en agua durante unas 24 horas antes de exprimirlas. Luego introdúzcalas una a una en el tubo de alimentación **2**: la parte del tallo de la zanahoria tiene que estar hacia abajo y la punta radicular hacia arriba.

Indicación:

Las uvas pasas no son adecuadas para el licuado, ya que contienen muy poco jugo. Los ruibarbos y la fruta/verdura hebrosa no son adecuados para el licuado, ya que las hebras atascan la licuadora.

Licuar

Atención:

No ponga la licuadora en funcionamiento durante más de 30 minutos (periodo KB) sin interrupción. Después de un funcionamiento continuo de 30 minutos, deje que la licuadora se enfríe. De otro modo podría dañarse el aparato.

Atención:

No introduzca nunca las manos u objetos en el tubo de alimentación **2** mientras el aparato esté en funcionamiento. Esto puede provocar lesiones físicas graves y/o daños en la licuadora.

1. Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado **9**.
Para frutas o verduras que contengan mucha agua, use el **nivel de velocidad 1**.
Para frutas o verduras más secas, escoja el **nivel de velocidad 2**.
2. Sostenga el compactador **1** con una mano e introduzca los trozos de fruta o verdura en el tubo de alimentación **2** con la otra mano. Utilice siempre el compactador **1**, para presionar con cuidado la fruta/verdura en el tubo de alimentación **2**. Mientras se licúa la fruta o verdura, siga introduciendo más pedazos. No desconecte el aparato.

Indicación:

Para evitar que la fruta se adhiera al tubo de alimentación **2**, introdúzcala sólo con el aparato conectado. Si se han adherido trozos de fruta en el tubo de alimentación **2** y no puede retirarlos rápidamente con el compactador **1**, proceda de la siguiente manera para evitar daños en el aparato:

- Apague el aparato inmediatamente y retire la clavija de red **8**.
- Abra las abrazaderas **4** y saque la tapa de la carcasa **3**.
- Retire los trozos de fruta atascados.
- Vuelva a montar el aparato y continúe con el licuado.

3. Vuelva a apagar el aparato inmediatamente cuando se haya licuado toda la fruta.

Atención:

Limpie la boquilla para el zumo **6** y el depósito de zumo **5** regularmente después de cada uso, para evitar que la boquilla **6** se atasque y/o se dañe el aparato.

Vaciado del contenedor de pulpa y del filtro

Puede seguir extrayendo jugo hasta que el depósito para pulpa y restos **11** se llene.

Atención:

Retire la clavija de red cuando vaya a vaciar el filtro **12**. Evita el arranque involuntario del motor.

Cuando el jugo se vuelva bastante más espeso, o cuando oiga que las revoluciones del motor se ralentizan, deberá vaciar el filtro **12**. Después de retirar la pulpa, vuelva a montar el aparato.

Desmontaje de la licuadora

Si desea desmontar la licuadora, p. ej. para limpiarla, proceda de la siguiente manera:

1. Desenchufe la clavija de red **8**.
2. Abra las abrazaderas **4**.
3. Retire la tapa de la carcasa **3** con el compactador **1**.
4. Levante con cuidado el depósito de zumo **5**.
De esta manera el filtro **12** se desprende del eje motoriz **13**. Ahora puede extraer el filtro **12** del contenedor de zumo **5**.

Limpieza y mantenimiento

Atención:

Retire siempre la clavija de red antes de colocar o extraer accesorios, y antes de limpiar el aparato. Deben limpiarse los restos y desechos de fruta de todas las piezas del aparato y accesorios regularmente y después de cada uso, para evitar que la boquilla para zumo se atasque y/o el aparato se dañe.

Indicación:

No utilice productos de limpieza agresivos para limpiar la licuadora. El aparato y sus componentes no se pueden limpiar en agua hirviendo.

Atención:

Para evitar descargas eléctricas, no sumerja nunca el motor/base del aparato **7** en agua ni otros líquidos.

- Apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado **9**.
- Se debe limpiar la suciedad o el jugo derramado sin demora, ya que las manchas de fruta más difíciles de eliminar con el tiempo.

- Limpie la carcasa del aparato y el cable de alimentación con un paño ligeramente humedecido.
- Limpie el empujador ❶, el recipiente para zumo ❺, el bol recolector de zumo ❽, tapa de carcasa ❸ y el recipiente para la pulpa y el bagazo ❾ en agua jabonosa templada y lávelo a continuación a conciencia.

El compactador ❶, el recipiente de zumo ❺, la tapa de la carcasa ❸, el recipiente separado colector de zumo ❽ y el recipiente para pulpa de fruta y restos ❾ pueden lavarse en el lavavajillas. Para limpiar el filtro ❿ utilice el cepillo de nylon ⓫ suministrado:

- Gire la tapa del compactador ❶ hasta que la flecha apunte hacia el candado abierto  en el mango del compactador. Ahora puede retirar la tapa. En el interior del compactador ❶ se encuentra el cepillo de nylon ⓫. Para volver a cerrar la tapa vuelva a colocarla de manera que la flecha apunte hacia el candado abierto . Luego gírela hasta que la flecha apunte hacia el candado cerrado . Ahora la tapa está firmemente cerrada.
- Mantenga el filtro ❿ (con la parte inferior hacia arriba) bajo un chorro de agua corriente y límpielo con el cepillo de nylon ⓫.

Decoloraciones:

- Algunas frutas o verduras pueden decolorar permanentemente las piezas de la licuadora. Esto no es perjudicial ni afecta al funcionamiento del aparato.

Conservación

Si no va a utilizar el aparato durante bastante tiempo, enrolle el cable en el recogecable ❿, en la parte inferior de la licuadora.

Evacuación



En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sujeto a la normativa europea 2002/96/EC.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.

Preste atención a las normas en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.

En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de validez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada
(tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 86683

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompernass.com

Eliminación de fallos

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
El aparato no funciona.	• La clavija de red ❸ no está conectada.	• Conecte la clavija de red a una base de enchufe.
	• El aparato no está conectado.	• Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado ❹.
	• Las abrazaderas ❷ no están correctamente enclavadas.	• Enclave las abrazaderas ❷.
El motor se detiene al licuar o el giro es evidentemente lento o irregular.	• El filtro ❶ está atascado.	• Desconecte inmediatamente la licuadora y retire la clavija de red ❸. Solvente el atasco (véase capítulo „Licuar“).
Los restos de la fruta están húmedos y sale muy poco zumo.	• Trabaja demasiado rápido.	• Trabaje más despacio.
	• El filtro ❶ está atascado.	• Limpie el filtro ❶ (véase capítulo „Cuidado y limpieza“).
El zumo se derrama entre el borde de la tapa de la carcasa ❹ y el recipiente del zumo ❺.	• Trabaja demasiado rápido.	• Trabaje más despacio.
	• El filtro ❶ o el recipiente del zumo ❺ están atascados.	• Limpie el filtro ❶ y el recipiente del zumo ❺ (véase capítulo „Cuidado y limpieza“).
	• El nivel de velocidad ajustado no es el adecuado.	• Seleccione con el interruptor de encendido/apagado ❹ el nivel de velocidad I.
El zumo produce salpicaduras al salir por la boquilla de salida del zumo ❻.	• Trabaja demasiado rápido.	• Trabaje más despacio.
	• El nivel de velocidad ajustado no es el adecuado.	• No presione con tanta fuerza el compactador ❶ al empujar la fruta. • Seleccione con el interruptor de encendido/apagado ❹ el nivel de velocidad I.
Durante el funcionamiento se derrama zumo en la base del aparato ❼.	• El filtro ❶ o la boquilla de salida de zumo ❻ están atascados.	• Limpie el filtro ❶ y la boquilla de salida del zumo ❻ (véase capítulo „Cuidado y limpieza“).
	• El nivel de velocidad ajustado no es el adecuado.	• Seleccione con el interruptor de encendido/apagado ❹ el nivel de velocidad I.

Recetas

Bebida de verano

2 personas

Ingredientes

- 1 trozo grande de sandía
- 1 limón
- 4 manzanas, agri dulces
(p. ej., "Jonagold" o "Jonathan")
- 10 hojas de menta

Preparación

1. Preparar la sandía, los limones y las manzanas siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Exprimir la sandía, los limones y las manzanas.
3. Por último, añadir las hojas de menta al exprimidor.
4. Servir la bebida de verano fría.

Bebida de manzana, pera y fresa

2 personas

Ingredientes

- 1 manzana verde (p. ej., "Granny Smith")
- 3 peras pequeñas y maduras
- 10 fresas medianas

Preparación

1. Preparar la manzana, las peras y las fresas siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Exprimir todo con el exprimidor.
3. Mezclar los jugos y servir la bebida inmediatamente.

Bebida energética

2 personas

Ingredientes

- 2 manzanas dulces (p. ej., "Red Delicious")
- 2 albaricoques grandes
- 1 pera grande
- 250 ml de agua mineral (carbonatada)
- Un poco de hielo picado

Preparación

1. Preparar las manzanas, los albaricoques y la pera siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Exprimir las manzanas, los albaricoques y la pera.
3. Mezclar los jugos y añadir el agua mineral.
4. Servir la bebida sobre el hielo picado.

Zumo de desayuno

2 personas

Ingredientes

- 4-5 zanahorias
- 2 manzanas
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Preparación

1. Preparar las zanahorias y las manzanas siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Extraer primero el jugo de las zanahorias y luego de las manzanas.
3. Añadir el aceite de oliva.
4. Mezclarlo todo bien.

Bebida de melones

2 personas

Ingredientes

aprox. 1/3 de melón

1 mango

1 manzana, agridulce

(p. ej., "Jonagold" o "Jonathan")

1 manzana verde (p. ej., "Granny Smith")

Preparación

1. Preparar el melón, el mango y la manzana siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Extraer primero el jugo del melón y luego del mango y la manzana. Mezclar todo.

Bebida de frutas dulce

2 personas

Ingredientes

1/2 melón

4 melocotones

200 g de uvas sin pepitas

6 mangos

Preparación

1. Preparar el melón, los albaricoques, las uvas y los mangos siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Exprimir las frutas una tras otra.
3. Mezclar los jugos y servir la bebida algo fría.

Zumo de piña y mango

2 personas

Ingredientes

1/2 piña

1/2 mango

1 manzana

1 naranja

2 cucharaditas de aceite de germen de trigo

Preparación

1. Preparar la piña, el mango, la manzana y las naranjas siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Extraer primero el jugo de la piña y luego del mango.
3. Extraer el jugo de la manzana y la naranja.
4. Mezclar los jugos.
5. Añadir 2 cucharaditas de aceite de germen de trigo y mezclarlo todo.

Zumo de remolacha roja

2 personas

Ingredientes

1 remolacha roja

3 naranjas

2 cucharadas de grosellas

Preparación

1. Preparar la remolacha roja, las naranjas y las grosellas siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Exprimir la remolacha roja, las naranjas y las grosellas y mezclar los jugos.

Bebida de frutas y pimientos

2 personas

Ingredientes

- 2 pimientos amarillos
- 3 naranjas
- 2 manzanas
- 2 peras
- 1/2 pomelo

Preparación

1. Preparar los pimientos, las naranjas, las manzanas, las peras y el pomelo siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Exprimir las frutas una tras otra y servir la bebida inmediatamente.

Bebida de melocotón, pera y piña

2 personas

Ingredientes

- 2 melocotones
- 2 peras pequeñas
- 1/2 piña

Preparación

1. Preparar los melocotones, las peras y la piña siguiendo las indicaciones contenidas en las instrucciones del exprimidor.
2. Exprimir las frutas una tras otra y servir la bebida inmediatamente.

Nota

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal.

INDICE

PAGINA

Introduzione	14
Uso conforme	14
Fornitura	14
Elementi di comando	14
Dati tecnici	14
Importanti indicazioni di sicurezza	15
Montaggio e uso dell'apparecchio	16
Preparazione della frutta / verdura	17
Centrifugazione	17
Svuotamento del contenitore della polpa e del filtro	18
Smontaggio della centrifuga	18
Pulizia e cura	18
Conservazione	19
Smaltimento	19
Garanzia e assistenza	20
Importatore	20
Eliminazione dei guasti	21
Ricette	22
Bibita estiva	22
Bibita alla mela-pera-fragola	22
Bevanda energetica.....	22
Bibita per la colazione	22
Bibita al melone	23
Bibita alla frutta dolce	23
Bibita all'ananas-mango.....	23
Bibita alla barbabietola rossa	23
Bibita alla frutta e peperoni	24
Bibita alla pesca-pera-ananas	24

Centrifuga per frutta e verdura

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio. Lei ha scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, si familiarizzi con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzi il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegni anche tutta la documentazione relativa.

Uso conforme

L'apparecchio è indicato per l'estrazione di succhi di frutta e verdura da frutta e verdura ben matura e sbucciata. È consentita unicamente l'elaborazione di alimentari tramite l'apparecchio. Devono essere utilizzati esclusivamente accessori originali, così come descritto. Qualunque altro impiego o modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta gravi rischi di infortunio. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme. Solo per uso domestico.

Fornitura

Centrifuga per frutta e verdura
Spazzola di nylon (nel pressino)
Istruzioni per l'uso

Elementi di comando

Figura A:

- ❶ Pressino
- ❷ Bocchetta di riempimento
- ❸ Coperchio dell'alloggiamento
- ❹ Graffe
- ❺ Contenitore di raccolta del succo
- ❻ Sbocco per la fuoriuscita del succo
- ❼ Base dell'apparecchio
- ❽ Cavo di rete con spina
- ❾ Interruttore On/Off (2 velocità)
- ❿ Avvolgimento del cavo
- ⓫ Contenitore
(per la polpa di frutta e i resti di verdura)

Figura B:

- ❿ Filtro
- ⓫ Albero motore
- ⓬ Spazzola di nylon
(all'atto della fornitura si trova nel pressino)

Figura A:

- ❿ contenitore separato per la raccolta del succo con separatore di schiuma (al momento della fornitura si trova nel contenitore per la polpa e i resti di frutta)

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potenza nominale:	450 W
Funzionamento continuato:	30 minuti
Classe di protezione:	II / 

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. In base al tempo di funzionamento abbreviato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Importanti indicazioni di sicurezza

L'utilizzo di apparecchi elettrici prevede il rispetto assoluto delle seguenti indicazioni di sicurezza: tali indicazioni sono d'aiuto nell'evitare gravi lesioni o danni e per ottenere migliori condizioni operative.

Leggere attentamente le seguenti informazioni sulla sicurezza e sull'uso conforme. Prima di leggere, aprire la pagina con le illustrazioni per acquisire familiarità con tutte le funzioni dell'apparecchio. Conservare accuratamente tali indicazioni e se necessario consegnarle a terzi.

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Per evitare il pericolo di morte a causa di scossa elettrica:

- La tensione della presa di corrente deve corrispondere ai dati indicati sulla targhetta dell'apparecchio.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Gli apparecchi non perfettamente funzionanti o danneggiati devono essere immediatamente esaminati e riparati dal centro di assistenza.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo mai in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo di rete diventi umido o bagnato durante l'uso.



Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi!



Per evitare il rischio di incendio e lesioni:

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- **Attenzione!** Tenere i bambini lontano dal cavo di rete e dall'apparecchio. I bambini spesso sottovalutano i rischi collegati all'uso di apparecchi elettrici.
- Provvedere a un posizionamento sicuro dell'apparecchio.
- Fare in modo che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- Per evitare ferimenti, assicurarsi che tutti gli elementi siano stati correttamente posizionati.
- Prima di azionare l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio sia stato regolarmente chiuso con le apposite graffe. In caso contrario, l'apparecchio non si avvierà. Se le graffe si staccano durante il funzionamento l'apparecchio si ferma automaticamente.



Lavorando con l'apparecchio non infilare mai le mani o altri oggetti nell'apertura di introduzione. Ciò può causare gravi lesioni o danni all'apparecchio. Se risultasse impossibile rimuovere i pezzi di frutta tramite il pressino, staccare la presa di corrente e aprire l'apparecchio.

- **Pericolo di lesioni!** Il coltello è molto affilato. Maneggiarlo con cautela.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni al filtro rotante.

- Non toccare gli elementi in movimento.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. L'apparecchio dev'essere smontato solo dopo il completo arresto del motore.

Non utilizzare mai l'apparecchio:

In caso di danni al filtro, al cavo di rete o alla spina,

- In caso di malfunzionamenti o di altri danni o cadute. Consegnare l'apparecchio per un controllo o per la riparazione al centro di assistenza clienti.
- L'impiego di accessori non consigliati o venduti dal produttore dell'apparecchio può dare luogo a incendio, cortocircuito o lesioni.

Per un utilizzo sicuro:

- In caso di pericolo staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso indicato nel presente manuale.
- Agire con costante attenzione! Riflettere sempre su ciò che si sta facendo e agire in modo razionale. Non utilizzare mai l'apparecchio senza la massima concentrazione o in caso di malessere fisico.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia stato montato correttamente e completamente prima di metterlo in funzione. L'apparecchio può essere messo in funzione solo dopo il fissaggio delle apposite graffe.
- Dopo ogni impiego della centrifuga, assicurarsi che l'interruttore On/Off sia in posizione „Off“ („0“). Prima di smontare l'apparecchio, assicurarsi che il motore sia completamente fermo.
- Staccare la spina di rete in caso di utilizzo dell'apparecchio, rimozione di elementi e prima della pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Montaggio e uso dell'apparecchio

- Pulire l'apparecchio prima del primo impiego, così come descritto al capitolo "Pulizia e cura".
- Scegliere un luogo adatto per la collocazione della centrifuga. Per un impiego ottimale, consigliamo di collocare l'apparecchio in modo tale che il cavo di rete sia rivolto sul retro in direzione della spina.

Tutti gli elementi possono essere azionati direttamente e semplicemente:

- sul davanti si trova l'interruttore On/Off **9**,
- a sinistra il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11**
- sul lato destro lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6**.

Attenzione:

Prima di montare l'apparecchio, assicurarsi che esso sia spento e che la spina sia staccata. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni.

1. Collocare il contenitore di raccolta del succo **5** sulla base dell'apparecchio **7** in modo che i tre perni e lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6** siano inseriti negli appositi intagli.
2. Collocare il filtro **12** sull'albero motore **13** e premerlo verso il basso, fino a percepirne l'inserimento. Controllare che esso sia stato saldamente inserito prima di continuare il montaggio.
3. Spingere il contenitore per la polpa di frutta e i resti di verdura **11** dal basso sotto il punto di espulsione (vedere pagina ripiegabile).
4. Collocare il coperchio dell'apparecchio **3** sul contenitore di raccolta del succo **5**, di modo che la bocchetta di riempimento **2** si trovi al di sopra dei coltelli del filtro **12**.
5. Controllare che il coperchio dell'alloggiamento **3** poggia saldamente nell'intaglio del contenitore di raccolta del succo **5**. Sollevare le graffe **4** e agganciarle nei rilievi del coperchio dell'alloggiamento **3**.

6. Premere la parte inferiore delle graffe **4** contro l'apparecchio fino all'inserimento.
7. Spingere la piastra-separatore di schiuma nel contenitore separato per la raccolta del succo **15** e inserire il coperchio. Collocare il contenitore separato per la raccolta del succo **15** accanto all'apparecchio in modo tale che lo sbocco di fuoriuscita del succo **6** sporga nel contenitore separato per la raccolta del succo **15**.
8. Inserire la spina di rete **8** nella presa di corrente.

Preparazione della frutta / verdura

- **Importante:** Utilizzare solo frutta ben matura, altrimenti il filtro **12** potrebbe bloccarsi. Ciò richiederebbe una pulizia ripetuta del filtro **12**.
- Lavare o sbucciare la frutta o la verdura che si desidera utilizzare.
- È necessario rimuovere sempre i grossi noccioli o semi dei frutti prima di introdurli nell'apparecchio.
- La frutta come mele, pere, ecc., può essere lavorata senza eliminare i semi o il loro ricettacolo. Eliminare gli altri noccioli (pesche, prugne, ecc.), i semi voluminosi (meloni, ecc.) e i gambi, per evitare danneggiamenti all'apparecchio.
- Sbucciare sempre prima la frutta/verdura con buccia spessa (ad es. agrumi, meloni, kiwi, rape).
- Eliminare i grappoli dai grappoli d'uva.
- Tagliare la frutta o la verdura a pezzi di dimensioni tali da passare nella bocchetta di inserimento **2**.
- Prima della spremitura, mettere le carote in ammollo in acqua per circa 24 ore. Inserirle quindi una dopo l'altra nella bocchetta di riempimento **2**: il lato verde delle carote deve essere rivolto verso il basso e la punta della radice verso l'alto.

Avvertenza:

L'uvetta non è adatta alla spremitura perché non contiene succo a sufficienza. Il rabarbaro o altra verdura/frutta fibrosa non sono adatti alla spremitura poiché le fibre otturerebbero la centrifuga.

Centrifugazione

Attenzione:

Non utilizzare la centrifuga ininterrottamente per più di 30 minuti (tempo di funzionamento breve). Dopo 30 minuti di funzionamento continuato, fare raffreddare la centrifuga. In caso contrario, possono verificarsi danni all'apparecchio.

Attenzione:

Non infilare mai le mani o oggetti nella bocchetta di inserimento **2** mentre l'apparecchio è in funzione. Ciò potrebbe provocare gravi lesioni e/o danni alla centrifuga.

1. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore On/Off **9**.
Per la frutta/verdura che contiene molto liquido utilizzare il **livello di velocità 1**.
Per la frutta/verdura più asciutta selezionare il **livello di velocità 2**.
2. Tenere il pressino **1** in una mano e con l'altra introdurre i pezzi di frutta o verdura nella bocchetta di inserimento **2**. Utilizzare sempre il pressino **1**, per spingere con cautela la frutta/verdura nella bocchetta di inserimento **2**. Durante la lavorazione della frutta o della verdura, continuare a inserire altri pezzi. Non è necessario spegnere l'apparecchio.

Avvertenza:

Per evitare che la frutta si incastri nella bocchetta di inserimento **2**, riempire la bocchetta solo ad apparecchio acceso. Se i pezzi di frutta si sono incastrati nella bocchetta di inserimento **2** e non si riesce a rimuoverli col pressino **1**, procedere come segue, per evitare danni all'apparecchio:

- spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina **8**.
- Rimuovere le graffe **4** e prelevare il coperchio dell'alloggiamento **3**.
- Rimuovere i pezzi di frutta incastrati.
- Ricomporre l'apparecchio e continuare il procedimento di centrifugazione.

3. Spegnerne sempre immediatamente l'apparecchio non appena è stata completata la lavorazione di tutta la frutta.

Attenzione:

pulire regolarmente e dopo ogni utilizzo lo sbocco per la fuoriuscita del succo **6** e il contenitore del succo **5**, per evitare l'intasamento dello sbocco **6** e/o il danneggiamento dell'apparecchio.

Svuotamento del contenitore della polpa e del filtro

È possibile eseguire la centrifugazione continuata fino al riempimento del contenitore della polpa di frutta e dei resti di verdura **11**.

Attenzione:

Estrarre sempre la spina dalla presa all'atto dello svuotamento del filtro **12**. Ciò impedisce l'avviamento involontario del motore.

Se il succo diviene improvvisamente molto denso o se si percepisce il rallentamento del numero di giri del motore, significa che è necessario svuotare il filtro **12**. Dopo aver rimosso la polpa, rimontare l'apparecchio.

Smontaggio della centrifuga

Se si desidera smontare la centrifuga, ad es. per ripulirla, procedere come segue:

1. Staccare la spina **8**.
2. Aprire le graffe **4**.
3. Rimuovere il coperchio dell'alloggiamento **3** con il pressino **1**.
4. Sollevare cautamente il contenitore del succo **5**. In tal modo il filtro **12** si sgancia dall'albero motore **13**. Ora è possibile rimuovere il filtro **12** dal contenitore del succo **5**.

Pulizia e cura

Attenzione:

Staccare sempre la spina dalla presa prima di rimuovere o inserire gli accessori e prima di pulire l'apparecchio. Tutti gli elementi e gli accessori dell'apparecchio devono essere puliti regolarmente e dopo ogni uso per rimuovere i resti di frutta e verdura, al fine di evitare l'ostruzione dello sbocco di fuoriuscita del succo e/o il danneggiamento dell'apparecchio.

Avvertenza:

Non utilizzare detergenti aggressivi per la pulizia della centrifuga. L'apparecchio e i relativi componenti non devono essere puliti in acqua bollente.

Attenzione:

Non immergere mai il motore/la base dell'apparecchio **7** in acqua o altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica.

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore On/Off **9**.
- Rimuovere immediatamente lo sporco o il succo in fuoriuscita, poiché con il passare del tempo risulta più difficile eliminare le macchie di frutta.

- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio e il cavo di rete solo con un panno leggermente inumidito.
- Pulire il pressino ❶, il contenitore del succo ❺, il contenitore separato di raccolta del succo ❽, il coperchio dell'alloggiamento ❸ e il contenitore per la polpa di frutta e i resti ❾ in acqua saponata calda, risciacquando accuratamente.

Il pressino ❶, il contenitore per il succo ❺, il coperchio dell'alloggiamento ❸, il contenitore separato per la raccolta del succo ❽ e il contenitore per la polpa e i resti di frutta ❾ sono idonei al lavaggio in lavastoviglie e possono essere quindi lavati in lavastoviglie. Per pulire il filtro ❿, utilizzare l'acclusa spazzola in nylon ❻:

- Ruotare il coperchio del pressino ❶ fino a quando la freccia sul lucchetto aperto  indica il manico del pressino. Ora è possibile rimuovere il coperchio. All'interno del pressino ❶ si trova la spazzola di nylon ❻. Per richiudere il coperchio, ricollocarlo in modo tale che la freccia indichi il lucchetto aperto .
- Quindi ruotare fino a quando la freccia indicherà il lucchetto chiuso . Il coperchio è stato quindi saldamente avvitato.
- Collocare il filtro ❿ (con il lato inferiore rivolto verso l'alto) sotto l'acqua corrente e pulirlo con la spazzola di nylon ❻.

Scolorimenti:

- alcuni tipi di frutta e verdura possono scolorire o colorare permanentemente parti della centrifuga. Si tratta di un evento innocuo che non limita le funzionalità dell'apparecchio.

Conservazione

Se non si desidera utilizzare la centrifuga per un periodo di tempo prolungato, avvolgere il cavo all'apposito dispositivo di avvolgimento ❿ sul lato inferiore della centrifuga.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile

garantire una spedizione gratuita della merce.

La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

IT Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 86683

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 86683

Eliminazione dei guasti

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
L'apparecchio non funziona.	• La spina di rete 8 non è collegata.	• Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	• L'apparecchio non è acceso.	• Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off 9 .
	• Le graffe 4 non sono state bloccate.	• Bloccare le graffe 4 .
Il motore si ferma durante la centrifugazione o gira con estrema lentezza o irregolarità.	• Il filtro 12 è otturato.	• Spegnerne immediatamente la centrifuga e staccare la spina dalla presa di corrente 8 . Eliminare l'occlusione (v. capitolo „Centrifugazione“).
I resti di alimento sono troppo umidi e si ottiene troppo poco succo.	• Si lavora troppo velocemente.	• Lavorare più lentamente.
	• Il filtro 12 è otturato.	• Pulire il filtro 12 (v. capitolo „Pulizia e cura“).
Il succo fuoriesce fra il margine del coperchio dell'alloggiamento 3 e del contenitore del succo 5 .	• Si lavora troppo velocemente.	• Lavorare più lentamente.
	• Il filtro 12 o il contenitore del succo 5 è otturato.	• Pulire filtro 12 e contenitore del succo 5 (v. capitolo „Pulizia e cura“).
	• È stata impostata una velocità errata.	• Impostare sull'interruttore On/Off 9 il livello di velocità I.
Il succo schizza fuori dallo sbocco per la fuoriuscita del succo 6 .	• Si lavora troppo velocemente.	• Lavorare più lentamente.
		• Nell'aggiungere alimenti non premere troppo fortemente sul pressino 1 .
	• È stata impostata una velocità errata.	• Impostare sull'interruttore On/Off 9 il livello di velocità I..
Durante il funzionamento fuoriesce succo dalla base dell'apparecchio 7 .	• Il filtro 12 o lo sbocco per la fuoriuscita del succo 6 è otturato.	• Pulire il filtro 12 e lo sbocco per la fuoriuscita del succo 6 (v. capitolo „Pulizia e cura“).
	• È stata impostata una velocità errata.	• Impostare sull'interruttore On/Off 9 il livello di velocità I.

Ricette

Bibita estiva

2 persone

Ingredienti

- 1 grosso pezzo di anguria
- 1 limone
- 4 mele, agrodolci
(per es. qualità "Jonagold" o "Jonathan")
- 10 foglie di menta

Preparazione

1. Preparare l'anguria, il limone e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo dell'anguria, del limone e delle mele.
3. Per ultimo aggiungere le foglie di menta nella centrifuga.
4. Servire la bibita estiva fredda.

Bibita alla mela-pera-fragola

2 persone

Ingredienti

- 1 mela, verde (per es. qualità "Granny Smith")
- 3 piccole pere mature
- 10 fragole di grandezza media

Preparazione

1. Preparare la mela, le pere e le fragole seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Centrifugare il tutto con la centrifuga.
3. Mescolare i succhi e servire subito la bibita.

Bevanda energetica

2 persone

Ingredienti

- 2 mele, dolci (per es. qualità "Red Delicious")
- 2 grosse albicocche
- 1 grossa pera
- 250 ml di acqua minerale (gasata)
- un po' di ghiaccio pestato

Preparazione

1. Preparare le mele, le albicocche e le pere seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo delle mele, delle albicocche e delle pere.
3. Mescolare i succhi e aggiungere l'acqua minerale.
4. Servire la bibita su ghiaccio pestato.

Bibita per la colazione

2 persone

Ingredienti

- 4 -5 carote
- 2 mele
- 1 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione

1. Preparare le carote e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre prima il succo dalle carote e poi dalle mele.
3. Aggiungere l'olio d'oliva.
4. Mescolare bene il tutto.

Bibita al melone

2 persone

Ingredienti

circa 1/3 di melone
1 mango
1 mela, agrodolce
(per es. qualità "Jonagold" o "Jonathan")
1 mela, verde (ad es. qualità "Granny Smith")

Preparazione

1. Preparare il melone, il mango e le mele seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo prima dal melone, poi dal mango e dalle mele. Mescolare il tutto.

Bibita alla frutta dolce

2 persone

Ingredienti

1/2 melone
4 pesche
200 g di uva senza semi
6 mango

Preparazione

1. Preparare il melone, le pesche, l'uva e i mango seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo dei frutti, uno dopo l'altro.
3. Mescolare i succhi e servire subito la bibita leggermente refrigerata.

Bibita all'ananas-mango

2 persone

Ingredienti

1/2 ananas
1/2 mango
1 mela
1 arancia
2 cucchiaini di olio di germe di grano

Preparazione

1. Preparare l'ananas, il mango, la mela e l'arancia seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre prima il succo dall'ananas e poi dal mango.
3. Estrarre il succo dalla mela e dall'arancia.
4. Mescolare i succhi di frutta.
5. Aggiungere 2 cucchiaini di olio di germe di grano e mescolare tutto.

Bibita alla barbabietola rossa

2 persone

Ingredienti

1 barbabietola rossa
3 arance
2 cucchiaini di ribes

Preparazione

1. Preparare la barbabietola rossa, le arance e il ribes seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre il succo della barbabietola rossa, delle arance e del ribes e mescolare i succhi.

Bibita alla frutta e peperoni

2 persone

Ingredienti

2 peperoni gialli
3 arance
2 mele
2 pere
1/2 pompelmo

Preparazione

1. Preparare i peperoni, le arance, le mele, le pere e il pompelmo seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre i succhi uno dopo l'altro e servire subito la bibita.

Bibita alla pesca-pera-ananas

2 persone

Ingredienti

2 pesche
2 piccole pere
1/2 ananas

Preparazione

1. Preparare le pesche, le pere e l'ananas seguendo le indicazioni contenute nel manuale di istruzioni della centrifuga.
2. Estrarre i succhi uno dopo l'altro e servire subito la bibita.

Avvertenza

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza..

ÍNDICE

PÁGINA

Introdução	26
Utilização correcta	26
Volume de fornecimento	26
Elementos de comando	26
Dados técnicos	26
Importantes indicações de segurança	27
Montar e operar o aparelho	28
Preparação dos frutos / legumes	29
Espremer	29
Esvaziamento do depósito para polpa e do filtro	30
Desmontagem do espremedor	30
Limpeza e tratamento	30
Armazenamento	31
Eliminação	31
Garantia e assistência técnica	32
Importador	32
Reparação	33
Receitas	34
Cocktail de verão	34
Cocktail de Maçã-Pêra-Morango	34
Cocktail energético.....	34
Cocktail de pequeno-almoço	34
Cocktail de melão.....	35
Cocktail doce de fruta.....	35
Cocktail de ananás e manga	35
Cocktail de beterraba	35
Cocktail de frutos e pimentos	36
Cocktail de Pêssego-Pêra-Ananás.....	36

Máquina de fazer sumo

Introdução

Parabéns pela compra do seu aparelho novo. Decidiu-se, assim, por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é constituinte deste produto. Este contém indicações importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes da utilização do produto, familiariza-se com todas as indicações de utilização e de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue todos os documentos.

Utilização correcta

O aparelho foi concebido para espremer frutos e legumes bem maduros e descascados. No aparelho poderá usar-se apenas bens alimentícios. Deve utilizar-se unicamente acessórios originais como descrito. Qualquer outra utilização ou alteração é considerada incorrecta, representando ainda grandes perigos de acidente. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por uma utilização incorrecta. Não se adequa à utilização comercial. tem de permanecer desligado até o motor arrefecer.

Volume de fornecimento

Máquina de fazer sumo
Escova em nylon (no tampão)
Manual de instruções

Elementos de comando

Figura A:

- ❶ Tampão
- ❷ Abertura para enchimento
- ❸ Tampa
- ❹ Grampos
- ❺ Recipiente para sumo
- ❻ Bocal de saída do sumo
- ❼ Base do aparelho
- ❽ Cabo de alimentação com ficha
- ❾ Interruptor Ligar/Desligar (2 níveis de velocidade)
- ❿ Dispositivo de enrolamento do cabo
- ⓫ Recipiente (para polpa e pevides)

Figura B:

- ❿ Filtro
- ⓫ Eixo de accionamento
- ⓬ Escova em nylon (encontra-se no tampão aquando da entrega)

Figura A:

- ⓭ recipiente separado de recolha de sumo com separador de espuma (encontra-se no recipiente para a polpa da fruta)

Dados técnicos

Tensão de rede:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Potência nominal:	450 W
Período de serviço	
temporário:	30 minutos
Classe de protecção:	II / 

Período de serviço temporário

O período de serviço temporário indica o tempo durante o qual se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e derivem danos. Após o período de serviço temporário, o aparelho

Importantes indicações de segurança

As seguintes indicações de segurança têm de ser cumpridas quando utilizar aparelhos eléctricos:

As indicações permitem evitar danos e ferimentos graves, bem como obter melhores resultados.

Leia atentamente as seguintes informações relativamente à segurança e à utilização correcta. Antes da leitura, abra o manual na página com as imagens e de seguida familiarize-se com as funções do aparelho. Guarde bem estas indicações e, se necessário, entregue-as a terceiros.

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento do mesmo, a não ser que seja efectuada uma vigilância por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

Para evitar perigo de vida devido a um choque eléctrico:

- A tensão da fonte de corrente tem de coincidir com as indicações na chapa de identificação do aparelho.
- No caso de danos, a ficha ou o cabo de alimentação devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pela Assistência Técnica, de modo a evitar perigos.
- Os aparelhos que não funcionam correctamente ou foram danificados devem ser reparados imediatamente pelo serviço de apoio ao cliente.

- Não coloque o aparelho à chuva e nem em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.



Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou outros líquidos!



Para evitar o perigo de incêndio e ferimentos:

- Não deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- **Cuidado!** Mantenha os cabos de alimentação e o aparelho longe do alcance das crianças. As crianças não tem noção dos perigos que os aparelhos eléctricos representam.
- Certifique-se de que o aparelho está colocado sobre uma base segura.
- Certifique-se de que a ficha está num local de fácil acesso e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a poder causar quedas.
- Para evitar ferimentos deve certificar-se de que todas as peças estão correctamente colocadas.
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tampa foi correctamente fechada com os grampos. Caso contrário, o aparelho não arranca. Se os grampos forem soltos durante o funcionamento, o aparelho pára automaticamente.



Quando trabalha com o aparelho, não introduza as mãos ou outros objectos na abertura para enchimento. Tal poderá levar a graves ferimentos ou a danos no aparelho. Se não for possível remover restos de fruta através do tampão, desligue o aparelho, retire a ficha da tomada e abra o aparelho.

- **Perigo de ferimentos!** O dispositivo de corte é muito afiado. Proceda com cuidado.
- Não utilize o aparelho quando a peneira está danificada.

- Não toque nas peças rotativas.
- Após a utilização desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. O aparelho pode ser desmontado apenas se o motor estiver completamente imobilizado.

Nunca utilize o aparelho:

- Se o filtro, o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados,
- Em caso de anomalias, ou se este estiver danificado de uma outra forma ou tiver caído. Entregue o aparelho para verificação ou reparação no serviço de apoio ao cliente.
- A utilização de acessórios, não recomendados nem vendidos pelo fabricante do aparelho, podem causar incêndio, choques eléctricos ou ferimentos.

Este é o procedimento correcto:

- Em caso de perigo retire imediatamente a ficha da tomada.
- Utilize o aparelho apenas para o fim descrito neste manual.
- Esteja sempre atento! Repare sempre no que está a fazer e proceda de forma sensata. Nunca utilize o aparelho se não estiver concentrado ou não se sentir bem.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra completa e correctamente montado, antes de o colocar em funcionamento. O aparelho pode ser operado apenas se os grampos estiverem fechados.
- Após cada utilização do espremedor, certifique-se de que o interruptor Ligar/Desligar se encontra na posição "Desligar" ("0"). O motor terá de estar totalmente imobilizado antes de desmontar o aparelho
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, sempre que pretender remover as peças e antes da limpeza.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.

Montar e operar o aparelho

- Antes da primeira utilização, limpe o aparelho como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- Seleccione um local adequado para pousar o seu espremedor. Para um manuseamento optimizado recomendamos que coloque o aparelho de forma a que o cabo de alimentação esteja virado para trás, na direcção da tomada. Todos os elementos podem ser agora directa e facilmente operados:
 - à frente do interruptor Ligar/Desligar **9**,
 - à esquerda do recipiente para a polpa e pevides **11**
 - e no lado direito do bocal de saída do sumo **6**.

Atenção:

Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha retirada da tomada, antes de montar o aparelho. Caso contrário, existe perigo de ferimentos.

1. Coloque o recipiente para sumo **5** na base do aparelho **7**, de forma que os três bloqueios e o bocal de saída do sumo **6** encaixem nos entalhes.
2. Coloque o filtro **12** no eixo de acionamento **13** e pressione para baixo até encaixar de forma audível. Tenha em atenção o assentamento correto antes de prosseguir com a montagem.
3. Deslize o recipiente para polpa e pevides **11** sob a saída, a partir de baixo (ver página dobrável).
4. Coloque a tampa **3** no recipiente para sumo **5**, de forma que a abertura para enchimento **2** assente sobre as lâminas de corte do filtro **12**.
5. Certifique-se de que a tampa **3** encaixa bem no entalhe do recipiente para sumo **5**. Levante os grampos **4** e engate estes nas saliências da tampa **3**.
6. Pressione a parte inferior dos grampos **4** contra o aparelho, até engatarem.

7. Insira a placa do separador de espuma no recipiente separado de recolha de sumo 15 e coloque a tampa. Coloque o recipiente separado de recolha de sumo 15 junto ao aparelho, de modo a que a saída de sumo 6 alcance o recipiente separado de recolha de sumo 15.
8. Insira a ficha 8 na tomada.

Preparação dos frutos / legumes

- **Importante:** Utilize apenas frutos bem maduros; caso contrário, o filtro 12 pode ficar entupido. Tal implicaria uma nova limpeza do filtro 12.
- Lave ou descasque os frutos ou legumes que pretende espremer.
- Os grandes caroços devem ser sempre extraídos antes de introduzir os frutos.
- A fruta, tal como as maçãs e pêras, pode ser processada com casca e caroço. Remover outros caroços (pêssego, ameixas etc.), pevides maiores (melão etc.) e pés, de modo a evitar danos no aparelho.
- Os frutos de casca grossa (por ex. citrinos, melão, kiwi, beterraba) têm de ser sempre descascados.
- No caso das uvas é necessário cortar o pé.
- Corte os frutos ou legumes em pedaços que caibam na abertura para enchimento 2.
- Antes de espremer, coloque as cenouras em água durante cerca de 24 horas. De seguida, introduza estas sucessivamente na abertura para enchimento 2: o lado da rama da cenoura deve entrar primeiro e a ponta por último.

Nota:

As uvas passas não se adequam a este processo, uma vez que contêm pouco sumo. O ruído ou outros legumes/a fruta fibrosos(a) não devem ser espremidos uma vez que as fibras podem entupir o espremedor.

Espremer

Atenção:

Não opere o espremedor durante mais de 30 minutos (período de serviço temporário), sem interrupção. Deixe o espremedor arrefecer após 30 minutos de funcionamento contínuo. Caso contrário, o aparelho pode ser danificado.

Atenção:

Não coloque as mãos ou objectos na abertura para enchimento 2, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Tal poderia levar a graves ferimentos físicos e/ou danos no espremedor.

1. Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar 9. Para fruta e legumes com muito sumo utilize o **nível de velocidade 1**. Para fruta e legumes mais secos selecione o **nível de velocidade 2**.
2. Mantenha o tampão 1 numa mão e introduza os pedaços de fruta ou de legumes na abertura para enchimento 2 com a ajuda da outra mão. Utilize sempre o tampão 1, para pressionar cuidadosamente a fruta/os legumes na abertura para enchimento 2. Enquanto a fruta ou o legume estiver a ser processada(o), vá introduzindo mais pedaços. Não desligue o aparelho durante esta operação.

Nota:

De modo a evitar que a fruta se acumule na abertura para enchimento ②, introduza-a apenas com o aparelho ligado. Se pedaços de frutos se tiverem acumulado na abertura para enchimento ② e não puderem ser removidos com a tampa ①, proceda da seguinte forma, evitando danificar o aparelho:

- Desligue imediatamente o aparelho e retire a ficha ⑧ da tomada.
- Solte os grampos ④ e retire a tampa ③.
- Remova os pedaços de frutos acumulados.
- Monte novamente o aparelho e prossiga.

3. Desligue o aparelho imediatamente após ter processado toda a fruta.

Atenção:

Limpe regularmente o bocal de saída do sumo ⑥ e o recipiente para sumo ⑤, bem como após cada utilização de modo a evitar o entupimento do bocal de saída do sumo ⑥ e/ou danos no aparelho.

Esvaziamento do depósito para polpa e do filtro

Pode continuar a espremer até o recipiente para a polpa e pevides ⑪ encher.

Atenção:

Retire a ficha da tomada enquanto esvazia o filtro ⑫. Isto evita um arranque inadvertido do motor.

Quando o sumo começar repentinamente a engrossar, ou quando se aperceber que a rotação do motor está mais lenta, o filtro ⑫ tem de ser esvaziado. Depois de ter removido a polpa, monte novamente o aparelho.

Desmontagem do espremedor

Se pretender desmontar o espremedor, por ex. para o limpar, proceda da seguinte forma:

1. Retire a ficha da tomada ⑧.
2. Abra os grampos ④.
3. Retire a tampa ③ com o tampão ①.
4. Erga cuidadosamente o recipiente para sumo ⑤. O filtro ⑫ solta-se assim do eixo de accionamento ⑬. Pode remover agora o filtro ⑫ do recipiente para sumo ⑤.

Limpeza e tratamento

Atenção:

Retire sempre a ficha da tomada antes de inserir ou remover acessórios, e antes de limpar o aparelho. Todas as peças do aparelho e acessórios têm de ser limpos regularmente, e após cada utilização, de restos de frutos e pevides, de modo a evitar o entupimento do bocal de saída do sumo e/ou danos no aparelho.

Nota:

Não utilize produtos de limpeza agressivos para limpar o espremedor. O aparelho e respectivos componentes não podem ser limpos em água a ferver.

Atenção:

Não mergulhe o motor/base do aparelho ⑦ em água ou em qualquer outro líquido, de modo a evitar choques eléctricos.

- Desligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ⑨.
- Deve eliminar-se imediatamente sujidades ou restos de sumo, uma vez que as manchas da fruta, com o tempo, se tornam de difícil remoção.

- Limpe a tampa e o cabo com um pano ligeiramente humedecido.
- Limpe o tampão ❶, o recipiente para sumo ❺, o recipiente de recolha de sumo separado ❽, tampa de caixa ❸ e o recipiente para a polpa da fruta e bagaço ❾ em água com sabão quente e enxágue bem.

O tampão ❶, o recipiente para sumo ❺, a tampa da caixa ❸, o recipiente separado de recolha de sumo ❽ e o recipiente para a polpa de fruta ❾ são adequados para a máquina de lavar louça. Para limpar o filtro ❿, utilize a escova de nylon fornecida ❿:

- Rode a tampa do tampão ❶ de forma a que a seta fique direccionada para o fecho aberto  no corpo do tampão. Pode remover agora a tampa. No interior do tampão ❶ encontra-se uma escova em nylon ❿. De modo a fechar novamente a tampa, coloque-a de forma a que a seta fique direccionada para o fecho aberto . Depois rode-a de forma a que a seta fique direccionada para o fecho fechado . A tampa está agora fechada.
- Mantenha o filtro ❿ (com a parte inferior virada para baixo) sob água corrente e limpe-o com uma escova em nylon ❿.

Descolorações:

- Alguns frutos ou legumes podem descorar as peças do espremedor. Tal não é prejudicial nem altera o funcionamento do aparelho.

Armazenamento

Se não utilizar o espremedor durante algum tempo, enrole o cabo no dispositivo de enrolamento do cabo ❿ na parte inferior do espremedor.

Eliminação



Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto foi submetido à directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Tenha atenção aos regulamentos actualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ecológica.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição.

Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 86683

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Reparação

Problema	Possíveis causas	Soluções possíveis
O aparelho não funciona.	• A ficha ❸ não está ligada.	• Ligue o aparelho a uma tomada.
	• O aparelho não está ligado.	• Ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ❹.
	• Os grampos ❷ não estão bloqueados.	• Bloqueie os grampos ❷.
O motor mantém-se imobilizado ao espremer, ou trabalha lenta ou irregularmente.	• O filtro ❶ está entupido.	• Desligue imediatamente o espremedor e retire a ficha ❸ da tomada. Remova a obstrução (ver capítulo "Espremer").
A polpa está demasiado húmida, libertando pouco sumo.	• A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	• Trabalhe lentamente.
	• O filtro ❶ está entupido.	• Limpe o filtro ❶ (ver capítulo "Limpeza e conservação").
O sumo verte entre o rebordo da tampa ❹ e o recipiente para sumo ❺.	• A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	• Trabalhe lentamente.
	• O filtro ❶ ou o recipiente para sumo ❺ está entupido.	• Limpe o filtro ❶ e o recipiente para sumo ❺ (ver capítulo "Limpeza e conservação").
	• Está ajustado um nível de velocidade incorrecto.	• Com o interruptor de ligar/desligar ❹ ajuste o nível de velocidade I
O sumo salta pelo bocal de saída do sumo ❸.	• A sua velocidade de trabalho é demasiado elevada.	• Trabalhe lentamente.
		• Ao empurrar, não exerça demasiada pressão sobre o tampão ❶.
	• Está ajustado um nível de velocidade incorrecto.	• Com o interruptor de ligar/desligar ❹ ajuste o nível de velocidade I
Durante a operação, o sumo escoa pela base do aparelho ❺.	• O filtro ❶ ou o bocal de saída do sumo ❸ está entupido.	• Limpe o filtro ❶ e o bocal de saída do sumo ❸ (ver capítulo "Limpeza e conservação").
	• Está ajustado um nível de velocidade incorrecto.	• Com o interruptor de ligar/desligar ❹ ajuste o nível de velocidade I

Receitas

Cocktail de verão

2 pessoas

Ingredientes

- 1 pedaço grande de melancia
- 1 limão
- 4 maçãs, semi-ácidas
(por ex. "Jonagold" ou "Jonathan")
- 10 folhas de hortelã

Preparação

1. Prepare a melancia, o limão e as maçãs de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema a melancia, o limão e as maçãs.
3. No final coloque as folhas de hortelã no espremedor.
4. Sirva a bebida de verão fresca.

Cocktail de Maçã-Pêra-Morango

2 pessoas

Ingredientes

- 1 maçã, verde (por ex. "Granny Smith")
- 3 pêras pequenas e maduras
- 10 morangos médios

Preparação

1. Prepare a maçã, as pêras e os morangos de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema tudo com o espremedor.
3. Misture os sumos e sirva a bebida de imediato.

Cocktail energético

2 pessoas

Ingredientes

- 2 maçãs, doces (por ex. "Red Delicious")
- 2 alperces grandes
- 1 pêra grande
- 250 ml de água mineral (com gás)
- um pouco de gelo picado

Preparação

1. Prepare as maçãs, os alperces e a pêra de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema as maçãs, os alperces e a pêra.
3. Misture os sumos e adicione a água mineral.
4. Sirva a bebida com gelo picado.

Cocktail de pequeno-almoço

2 pessoas

Ingredientes

- 4-5 cenouras
- 2 maçãs
- 1 colher de chá de azeite

Preparação

1. Prepare as cenouras e maçãs de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema primeiro as cenouras e depois as maçãs.
3. Adicione o azeite.
4. Misture tudo bem.

Cocktail de melão

2 pessoas

Ingredientes

cerca de 1/3 de melão

1 manga

1 maçã, semi-ácida

(por ex. "Jonagold" ou "Jonathan")

1 maçã, verde (por ex. "Granny Smith")

Preparação

1. Prepare o melão, a manga e as maçãs de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema primeiro o melão, depois a manga e a maçã. Misture tudo.

Cocktail doce de fruta

2 pessoas

Ingredientes

1/2 melão

4 pêssegos

200 g de uvas sem grainha

6 mangas

Preparação

1. Prepare o melão, os pêssegos, as uvas e as mangas de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema os frutos sucessivamente.
3. Misture os sumos e sirva a bebida fresca.

Cocktail de ananás e manga

2 pessoas

Ingredientes

1/2 ananás

1/2 manga

1 maçã

1 laranja

2 colheres de chá de óleo de gérmen de trigo

Preparação

1. Prepare o ananás, a manga, a maçã e a laranja de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema primeiro o ananás, depois a manga.
3. Esprema a maçã e a laranja.
4. Misture os sumos.
5. Adicione 2 colheres de chá de óleo de gérmen de trigo e misture tudo.

Cocktail de beterraba

2 pessoas

Ingredientes

1 beterraba

3 laranjas

2 colheres de sopa de groselhas

Preparação

1. Prepare a beterraba, as laranjas e as groselhas de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema a beterraba, as laranjas e as groselhas e misture os sumos.

Cocktail de frutos e pimentos

2 pessoas

Ingredientes

- 2 pimentos amarelos
- 3 laranjas
- 2 maçãs
- 2 pêras
- 1/2 romã

Preparação

1. Prepare os pimentos, as laranjas, as maçãs, as pêras e a romã de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema tudo e sirva o sumo de imediato.

Cocktail de Pêssego-Pêra-Ananás

2 pessoas

Ingredientes

- 2 pêssegos
- 2 pêras pequenas
- 1/2 ananás

Preparação

1. Prepare os pêssegos, as pêras e o ananás de acordo com as instruções no manual do espremedor.
2. Esprema tudo e sirva o sumo de imediato.

Nota

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

CONTENT	PAGE
Introduction	38
Intended Application	38
Items supplied	38
Operating Elements	38
Technical data	38
Important safety instructions	39
Assembling and operating the appliance	40
Preparing the fruits/vegetables	41
Juicing	41
Emptying the pulp container and the filter	42
Disassembly of the juice extractor	42
Cleaning and Care	42
Storage	43
Disposal	43
Warranty and Service	44
Importer	44
Troubleshooting	45
Recipes	46
Summer drink.....	46
Apple-pear-strawberry drink	46
Energy drink	46
Breakfast drink.....	46
Honeydew melon drink	47
Sweet fruit drink	47
Pineapple-mango drink.....	47
Beetroot drink	47
Fruit-bell pepper drink.....	48
Peach-pear-pineapple drink	48

Juicer

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have clearly decided in favour of a quality product. These operating instructions are a part of this product. They contain important information in regard to safety, use and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use the product only as described and only for the specified areas of application. In addition, pass these documents on, together with the product, to any future owner.

Intended Application

The appliance is both intended and suitable for the juicing of well ripened and peeled fruits and vegetables. Only foodstuffs may be processed with the appliance. Only the original attachments and accessories, as described herein, may be used. Any other use or modification is considered improper use and brings with it the great risk of serious accidents.

The manufacturer declines to accept responsibility for damage(s) arising out of usage that is contrary to the instructions specified below. Not for commercial use.

Items supplied

Juicer
Nylon brush (in the stodger)
Operating instructions

Operating Elements

Figure A:

- ❶ Stodger
- ❷ Loading shaft
- ❸ Housing lid
- ❹ Clasps
- ❺ Juice container
- ❻ Juice outlet
- ❼ Appliance base
- ❽ Power cable with plug
- ❾ On/Off switch (2 speed levels)
- ❿ Cable rewind
- ⓫ Container (for fruit pulp and vegetable mash)

Figure B:

- ❿ Filter
- ⓫ Drive shaft
- ⓬ Nylon brush (in the stodger on delivery)

Figure A:

- ❿ separate juice collector with foam separator (on delivery, packed in the container for pulp and mash)

Technical data

Mains voltage: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Rated power: 450 W
CO time: 30 Minutes
Protection class: II / 

CO Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. After the appliance has run for this period it must be switched off until the motor has cooled itself down.

Important safety instructions

The following safety instructions must always be adhered to when using electrical appliances: These instructions will help you avoid severe personal injuries and/or serious damage(s), and enable you to achieve better working results.

Please read the following information regarding safety measures and appropriate usage carefully. Before you begin reading this information, please unfold the page with the illustrations and familiarize yourself with all functions of the appliance. Carefully preserve these directions and pass them on, if and when necessary, to third parties too.

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

To avoid potentially fatal electric shocks:

- The voltage of the power source must match the details given on the plate affixed to the appliance.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Should the appliance not operate correctly, or become damaged, arrange for it to be examined and repaired by Customer Services as soon as possible.

- Do not expose the appliance to rain and never use it in a humid or wet environment. Take steps to ensure the power cable never becomes wet or moist during use.



NEVER immerse the appliance base in water or any other liquid!

To avoid the risks of fire or injuries:

- Never leave the appliance unattended whilst in use.
- **Caution!** Keep children away from the power cable and the appliance. Children frequently underestimate the danger from electrical appliances.
- Ensure that the appliance stands with a safe and secure positioning.
- Ensure that the power cable is at all times easily accessible and that no one can trip over it.
- To avoid injuries, ensure that all the component parts are correctly connected and installed.
- Before switching the appliance on, ensure that the lid has been correctly and firmly closed with the clamps. If not, the appliance will not start. Should the clamps become loose during operation, the appliance stops automatically.



When working with the appliance, NEVER insert your hands or other objects into the loading shaft. This could lead to grave personal injuries or serious damage to the appliance. If pieces of fruit or vegetable cannot be removed with the stodger, switch the appliance off, remove the plug from the power socket and open the appliance.

- **Risk of Injury!** The cutter is very sharp. Handle it very carefully.
- DO NOT use the appliance if the rotating sieve is damaged.

- Do not touch any rotating parts.
- Turn the appliance off after use and remove the power plug from the wall socket. Only when the motor has come to a complete stop may the appliance be disassembled.

NEVER use the appliance:

- If the filter/sieve, power cable or power plug are damaged,
- In the case of malfunctions, or if it has otherwise been damaged or dropped. Send the appliance to Customer Services for checking and/or repair.
- The use of attachments and accessories not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electric shocks and/or personal injuries.

Tips for safety:

- In cases of danger, immediately remove the power plug from the wall socket.
- Use the appliance exclusively for the purposes described in these operating instructions.
- Always be alert! Always pay attention to what you are doing and act with common sense. Never use the appliance when you are distracted or don't feel well.
- Ensure that the appliance is correctly and completely assembled before taking it into use. The appliance can first be taken into use when the clamps have been closed.
- After every use of the juice extractor ensure that the On/Off switch is moved to the position "Off" ("0"). . The motor must come to a complete stop before you begin to disassemble the appliance.
- Remove the power plug from the wall socket when the appliance is taken out of use, when removing components and before cleaning it.
- Do not use the appliance outdoors.

Assembling and operating the appliance

- Thoroughly clean all component parts as described in the section "Cleaning and care" before using the appliance for the first time.
- Select a safe and secure positioning for the juice extractor. For optimal handling we recommend that the appliance is positioned with the power cable running from the rear of the appliance to the wall socket. All operating elements can now be directly and easily handled:
 - at the front, the On/Off switch ,
 - to the left, the container for fruit pulp and vegetable mash .
 - to the right, the outlet pipe for the juice .

Warning:

Ensure that the appliance is switched off and the plug removed from the wall socket before assembling the appliance. If you do not, there is a great risk that you could injure yourself.

1. Place the juice container  on the appliance base , so that the three detents and the juice outlet  are securely engaged in the recesses.
2. Place the filter  on the drive shaft  and press it down so that it perceptibly engages. Ensure that it is firmly seated before continuing with the assembly.
3. Slide the container for fruit pulp and vegetable mash  from below under the ejection shaft (see fold-out page).
4. Place the housing lid  on the juice container  so that the loading shaft  is seated above the cutters in the filter .
5. Ensure that the housing lid  is seated firmly in the recesses of the juice container . Lift the clasps  and clip them into the notches on the housing lid .
6. Press the lower part of the clasps  against the appliance until they engage.

7. Push the foam separator plate in the separate juice collector 15 and then put the lid on. Place the separate juice collector 15 next to the appliance so that the juice outlet 6 projects into the juice collector 15.
8. Insert the power cable with plug 8 into the wall socket.

Preparing the fruits/vegetables

- **Important:** Use only well ripened fruit, as otherwise the filter 12 could become quickly blocked. This would require repeated cleaning of the filter 12.
- Wash or peel the fruits/vegetables that you wish to process.
- Large seeds or stones should always be removed before filling the appliance.
- Stone fruit (such as apples, pears) can be processed with the skin and seed centres. Remove all other stones (peaches, plums etc.), all large seeds (melons etc.) and stalks to avoid possible damage to the appliance.
- Fruits and vegetables with thick peels (e.g. citrus fruits, melons, kiwis, beets) must always be peeled first.
- The main stalk is to be removed from grapes.
- Cut the fruit or vegetables into pieces that are sized to fit into the loading shaft 2.
- Place carrots in water for around 24 hours before juicing. Then feed these into the loading shaft 2 one after the other: the leafed end of the carrot must be pointing downwards and the root tip upwards when doing so.

Note:

Raisins are not suitable for juicing as they contain too little juice. Rhubarb or other fibrous vegetables/fruits are not suitable for juicing as the fibres block the juice extractor.

Juicing

Warning:

DO NOT operate the juice extractor for longer than 30 minutes (CO-Time) without a break. After 30 minutes of continuous use allow the juice extractor to cool down. Otherwise the appliance could be damaged.

Warning:

NEVER insert your hands or other objects into the loading shaft 2 when working with the appliance. This could lead to grave personal injuries and/or serious damage to the appliance.

1. Switch the appliance on at the On/Off switch 9. For juicing fruit/vegetables that contain a lot of liquid, use **speed level 1**. For drier fruit/vegetables, select **speed level 2**.
2. Hold the stodger 1 in one hand and feed the fruit and vegetable pieces with the other hand into the loading shaft 2. ALWAYS use the stodger 1 to carefully press the fruit/vegetable pieces into the loading shaft 2. Whilst the loaded fruit/vegetables are being processed, insert further pieces into the loading shaft. Do not switch the appliance off.

Note:

To avoid fruit or vegetables becoming blocked in the loading shaft **2**, only fill it when the appliance is switched on. Should fruit or vegetable pieces become stuck in the loading shaft **2** and they cannot be promptly freed with the stodger **1**, proceed as follows to avoid damage to the appliance:

- Immediately switch the appliance off and remove the power cable with plug **8** from the wall socket.
- Loosen the clasps **4** and remove the housing lid **3**.
- Remove the fruit or vegetable pieces causing the blockage.
- Reassemble the appliance and continue with juice extraction.

3. Always switch the appliance off immediately after all of the fruit/vegetables have been processed.

Warning:

To avoid blockage of the juice outlet **6** and/or damage to the appliance, regularly clean the juice outlet **6** and juice container **5**, and always after every usage.

Emptying the pulp container and the filter

You can extract juices continuously until the container for fruit pulp and vegetable mash **11** is completely full.

Warning:

Remove the plug from the power source when emptying the filter **12**. This prevents an unintended starting of the motor.

When the extracted juices suddenly become thicker, or when you hear that the motor is running slower, the filter **12** must be emptied. When you have removed the fruit pulp/vegetable mash, reassemble the appliance.

Disassembly of the juice extractor

If you wish to disassemble the juice extractor, e.g. to clean it, proceed as follows:

1. Remove the power cable with plug **8** from the wall socket.
2. Open the clasps **4**.
3. Remove the housing lid **3** with the stodger **1**.
4. Carefully lift up the juice container **5**. With this, the filter **12** releases itself from the drive shaft **13**. You can now take the filter **12** out of the juice container **5**.

Cleaning and Care

Warning:

ALWAYS remove the power plug from the wall socket before removing or installing accessories and before cleaning the appliance. To avoid blockage of the juice outlet and/or damage to the appliance, all appliance and ancillary parts must be regularly, and after every use, cleaned free of fruit pulp and vegetable mash.

Note:

DO NOT use any aggressive cleaning agents to clean the juice extractor. The appliance and its ancillaries may not be cleaned in boiling water.

Warning:

To avoid receiving an electrical shock, NEVER submerge the motor/appliance base **7** in water or other fluids.

- Switch the appliance off at the On/Off switch **9**.
- Soiling or overflowing fruit juices should be cleared away immediately, as fruit stains are difficult to remove later.

- For cleaning the appliance housing and the power cable, use a cloth that is only lightly moistened.
- Clean the stodger ❶, the juice container ❺, the separate juice catchment container ❽, the housing cover ❸ and the container for pulp and pomace ❹ in warm soapy water then rinse them off carefully.

The stodger ❶, the juice container ❺, the housing lid ❸, the separate juice collector ❽ and the container for fruit pulp and vegetable mash ❹ are suitable for cleaning in a dishwasher and can be cleaned there. To clean the filter ❷, use the supplied nylon brush ❸:

- Turn the lid of the stodger ❶ until the arrow points to the opened lock  on the stodger shaft. You can now remove it. The nylon brush ❸ is inside the stodger ❶. To re-close the lid, place it on the stodger so that the arrow points to the opened lock . Then turn it until the arrow points at the closed lock . The lid now sits firmly.
- Hold the filter ❷ (with the underside upwards) under running water and clean it with the nylon brush ❸.

Colouring:

- Some fruits or vegetables could permanently discolour parts of the juice extractor. This is not damaging and does not impair the appliance in its functions.

Storage

If you do not intend to use the juice extractor for an extended period, wrap the cable around the cable rewind ❶ on the underside of the appliance.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your local waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 86683

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 86683

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Possible solutions
The appliance does not function.	• The power plug ⑧ is not connected.	• Connect the appliance to a power socket.
	• The appliance is not switched on.	• Switch the appliance on with the On/Off switch ⑨.
	• The clasps ④ are not secured.	• Secure the clasps ④.
The motor stays still while juicing or it turns noticeably slow or unregularly.	• The filter ⑫ is blocked.	• Immediately switch the appliance off and disconnect the power plug ⑧. Eliminate the blockage (see chapter "Juicing").
The vegetable mash is moist and you obtain too little juice.	• You are working too fast.	• Work a little slower.
	• The filter ⑫ is blocked.	• Clean the filter ⑫ (see chapter "Cleaning and Care").
The juice wells out between the edge of the housing lid ③ and the juice container ⑤.	• You are working too fast.	• Work a little slower.
	• The filter ⑫ or the juice outlet ⑤ is blocked.	• Clean the filter ⑫ and the juice container ⑤ (see chapter "Cleaning and Care").
	• The wrong speed setting has been selected.	• Select speed setting I at the On/Off switch ⑨.
The juice sprays from the juice outlet ⑥.	• You are working too fast.	• Work a little slower.
		• Do not press so hard with the stodger ① when inserting more product.
	• The wrong speed setting has been selected.	• Select speed setting I at the On/Off switch ⑨.
During the processing juice runs down from the appliance base ⑦.	• The filter ⑫ or the juice outlet ⑥ is blocked.	• Clean the filter ⑫ and the juice outlet ⑥ (see chapter "Cleaning and Care").
	• The wrong speed setting has been selected.	• Select speed setting I at the On/Off switch ⑨.

Recipes

Summer drink

2 people

Ingredients

- 1 large slice of watermelon
- 1 lemon
- 4 apples, sweet-sour
(e.g. "Jonagold" or "Jonathan")
- 10 mint leaves

Preparation

1. Prepare the watermelon, lemon and apples as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the watermelon, the lemon and the apples.
3. Lastly, put the mint leaves in the juicer.
4. Serve the summer drink cool.

Apple-pear-strawberry drink

2 people

Ingredients

- 1 apple, green (e.g. "Granny Smith")
- 3 small, ripe pears
- 10 medium-sized strawberries

Preparation

1. Prepare the apple, pears and strawberries as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice everything using the juicer.
3. Mix the juices together and serve the drink immediately.

Energy drink

2 people

Ingredients

- 2 apples, sweet (e.g. "Red Delicious")
- 2 large apricots
- 1 large pear
- 250 ml of mineral water (carbonated)
- a little crushed ice

Preparation

1. Prepare the apples, apricots and pear as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the apples, apricots and the pear.
3. Mix the juices together and then add the mineral water.
4. Serve the drink on the crushed ice.

Breakfast drink

2 people

Ingredients

- 4 to 5 carrots
- 2 apples
- 1 tsp. olive oil

Preparation

1. Prepare the carrots and apples as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the carrots first and then the apples.
3. Add the olive oil.
4. Stir everything well.

Honeydew melon drink

2 people

Ingredients

approx. 1/3 honeydew melon
1 mango
1 apple, sweet-sour
(e.g. "Jonagold" or "Jonathan")
1 apple, green (e.g. "Granny Smith")

Preparation

1. Prepare the melon, mango and apples as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the melon first, then the mango and finally the apples. Stir everything together.

Sweet fruit drink

2 people

Ingredients

1/2 honeydew melon
4 peaches
200 g seedless grapes
6 mangoes

Preparation

1. Prepare the honeydew melon, the peaches, the grapes and the mangoes as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the fruits one after the other.
3. Mix the juices together and serve the drink slightly cooled.

Pineapple-mango drink

2 people

Ingredients

1/2 pineapple
1/2 mango
1 apple
1 orange
2 tsp. wheat germ oil

Preparation

1. Prepare the pineapple, the mango, the apple and the orange as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the pineapple first, then the mango.
3. Juice the apple and the orange.
4. Mix the juices together.
5. Then add the 2 tsp. wheat germ oil and stir everything well.

Beetroot drink

2 people

Ingredients

1 beetroot
3 oranges
2 tbsp. currants

Preparation

1. Prepare the beetroot, oranges and currants as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice the beetroot, the oranges and the currants and then mix the juices well.

Fruit-bell pepper drink

2 people

Ingredients

- 2 yellow bell peppers
- 3 oranges
- 2 apples
- 2 pears
- 1/2 grapefruit

Preparation

1. Prepare the bell peppers, oranges, apples, pears and grapefruit as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice all the ingredients one after the other and serve the juice immediately.

Peach-pear-pineapple drink

2 people

Ingredients

- 2 peaches
- 2 small pears
- 1/2 pineapple

Preparation

1. Prepare the peaches, pears and pineapple as per the instructions given in the instruction manual for the juicer.
2. Juice all the ingredients one after the other and serve the juice immediately.

Note

These recipes are provided subject to change.
All ingredients and preparation information are guidelines. Enhance these recipe suggestions in accordance with your own experience.

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Einleitung	50
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	50
Lieferumfang	50
Bedienelemente	50
Technische Daten	50
Wichtige Sicherheitshinweise	51
Gerät zusammenbauen und bedienen	52
Vorbereitung der Früchte / Gemüse	53
Entsaften	53
Entleerung des Fruchtfleisch-behälters und des Filters	54
Demontage des Entsafters	54
Reinigung und Pflege	54
Aufbewahrung	55
Entsorgen	55
Garantie und Service	56
Importeur	56
Fehlerbehebung	57
Rezepte	58
Sommer-Drink	58
Apfel-Birne-Erdbeer-Drink	58
Energie-Drink	58
Frühstücks-Drink	58
Honigmelonen-Drink	59
Süßer Frucht-Drink	59
Ananas-Mango-Drink	59
Rote Bete-Drink	59
Früchte-Paprika-Drink	60
Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink	60

Entsafter

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Entsaften von gut gereiften und geschälten Früchten und Gemüse geeignet. Es dürfen nur Lebensmittel mit dem Gerät verarbeitet werden. Es darf ausschließlich Originalzubehör wie beschrieben verwendet werden. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Lieferumfang

Entsafter
Nylonbürste (im Stopfer)
Bedienungsanleitung

Bedienelemente

Abbildung A:

- ❶ Stopfer
- ❷ Einfüllschacht
- ❸ Gehäusedeckel
- ❹ Klammern
- ❺ Saftbehälter
- ❻ Fruchtsaftauslauf
- ❼ Gerätesockel
- ❽ Netzkabel mit Netzstecker
- ❾ Ein-/Ausschalter (2 Geschwindigkeitsstufen)
- ❿ Kabelaufwicklung
- ⓫ Behälter (für Fruchtfleisch und Trester)

Abbildung B:

- ❿ Filter
- ⓫ Antriebswelle
- ⓬ Nylonbürste (befindet sich bei Auslieferung im Stopfer)

Abbildung A:

- ⓭ separater Saftauffangbehälter mit Schaumtrenner (befindet sich bei Auslieferung im Behälter für Fruchtfleisch und Trester)

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~, 50 Hz
Nennleistung: 450 W
KB-Zeit: 30 Minuten
Schutzklasse: II / 

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die folgenden Sicherheitshinweise müssen beim Einsatz von elektrischen Geräten in jedem Fall berücksichtigt werden:

Die Hinweise helfen Ihnen, schwere Verletzungen sowie Schäden zu vermeiden und bessere Arbeitsergebnisse zu erzielen.

Bitte lesen Sie die folgenden Informationen für Sicherheit und sachgemäßen Gebrauch aufmerksam durch. Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut. Bewahren Sie diese Hinweise sorgfältig auf und geben Sie diese ggf. an Dritte weiter.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst untersuchen und reparieren.

- Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.



Tauchen Sie den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Um Brandgefahr und Verletzungen zu vermeiden:

- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- **Vorsicht!** Halten Sie Kinder von Netzkabel und Gerät fern. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren von Elektrogeräten.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und das Netzkabel nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Um Verletzungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass alle Teile korrekt eingesetzt worden sind.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass der Deckel ordnungsgemäß mit den Klammern geschlossen worden ist. Ansonsten startet das Gerät nicht. Werden die Klammern während des Betriebs gelöst, stoppt das Gerät automatisch.



Wenn Sie mit dem Gerät arbeiten, stecken Sie niemals Ihre Hände oder andere Gegenstände in die Einfüllöffnung. Dies kann zu schweren Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes führen. Wenn Fruchtstücke nicht mittels des Stopfers entfernt werden können, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und öffnen Sie das Gerät.

- **Verletzungsgefahr!** Das Schneidwerk ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das rotierende Sieb beschädigt ist.

- Berühren Sie keine rotierenden Teile.
- Nach Gebrauch stellen Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Das Gerät darf erst auseinander genommen werden, wenn der Motor vollständig stillsteht.

Benutzen Sie das Gerät niemals:

- wenn Filter, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind,
- im Falle von Fehlfunktionen, oder wenn es in anderer Weise beschädigt wurde oder herunter gefallen ist. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur an den Kundendienst.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von dem Gerätehersteller empfohlen oder verkauft werden, kann Feuer, elektrische Stromschläge oder Verletzungen hervorrufen.

So verhalten Sie sich sicher:

- Ziehen Sie bei Gefahr sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Gebrauch.
- Seien Sie stets aufmerksam! Achten Sie immer darauf was Sie tun und gehen Sie stets mit Vernunft vor. Benutzen Sie das Gerät in keinem Fall, wenn Sie unkonzentriert sind oder sich unwohl fühlen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt und vollständig zusammengesetzt worden ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Das Gerät kann erst betrieben werden, sobald die Klammern geschlossen worden sind.
- Stellen Sie nach jedem Gebrauch des Entsafters sicher, dass sich der Ein-/Ausschalter in der Position „Aus“ ("0") befindet. Der Motor muss vollständig stillstehen, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen dürfen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Sie Teile entfernen und vor dem Reinigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Gerät zusammenbauen und bedienen

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Wählen Sie für Ihren Entsafter einen geeigneten Standort. Für eine optimale Handhabung empfehlen wir, das Gerät so aufzustellen, dass das Netzkabel nach hinten zur Steckdose verläuft. Alle Elemente lassen sich nun direkt und einfach bedienen:
 - vorne der Ein-/Ausschalter **9**,
 - links der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11**
 - rechts der Fruchtsaftauslauf **6**.

Achtung:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie das Gerät zusammensetzen. Ansonsten besteht die Gefahr, dass Sie sich verletzen.

1. Setzen Sie den Saftbehälter **5** auf den Gerätesockel **7**, so dass die drei Arretierungen und der Fruchtsaftauslauf **6** in die Aussparungen greifen.
2. Setzen Sie den Filter **12** auf die Antriebswelle **13** und drücken Sie ihn herunter, so dass er spürbar einrastet. Achten Sie auf festen Sitz, bevor Sie mit dem Zusammenbau fortfahren.
3. Schieben Sie den Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** von unten unter den Auswurf (siehe Ausklappseite).
4. Setzen Sie den Gehäusedeckel **3** auf den Saftbehälter **5**, so dass der Einfüllschacht **2** über den Schneidmessern des Filters **12** sitzt.
5. Achten Sie darauf, dass der Gehäusedeckel **3** fest in der Aussparung des Saftbehälters **5** sitzt. Heben Sie die Klammern **4** an und klinken Sie diese in die Erhebungen des Gehäusedeckels **3** ein.
6. Drücken Sie den unteren Teil der Klammern **4** gegen das Gerät, bis diese einrasten.

7. Schieben Sie den Schaumtrenner in den separaten Saftauffangbehälter **15** ein und setzen Sie den Deckel auf. Stellen Sie den separaten Saftauffangbehälter **15** so neben das Gerät, dass der Fruchstaftauslauf **6** in den separaten Saftauffangbehälter **15** ragt.
8. Stecken Sie den Netzstecker **8** in die Steckdose.

Vorbereitung der Früchte / Gemüse

- **Wichtig:** Verwenden Sie nur gut gereifte Früchte, da der Filter **12** sich sonst zusetzen kann. Dieses würde wiederholtes Reinigen des Filters **12** erfordern.
- Waschen oder schälen Sie die Früchte oder das Gemüse, die / das Sie verarbeiten möchten.
- Große Kerne oder Steine sollten immer vor dem Einfüllen aus den Früchten entfernt werden.
- Kernobst (wie Äpfel, Birnen) kann mit Schale und Kerngehäuse verarbeitet werden. Sonstige Steine (Pflirsiche, Pflaumen etc.), alle großen Kerne (Melonen etc.) und Stiele entfernen, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Früchte mit dicken Schalen (z.B. Zitrusfrüchte, Melonen, Kiwis, Rüben) müssen immer zuerst geschält werden.
- Von Weintrauben ist der Hauptstiel abzuschneiden.
- Schneiden Sie Früchte oder Gemüse in derart große Stücke, dass sie in den Einfüllschacht **2** passen.
- Legen Sie Möhren vor dem Entsaften ca. 24 Stunden vorher in Wasser ein. Führen Sie diese dann eine nach der anderen in den Einfüllschacht **2** ein: der Krautansatz der Möhre muss dabei nach unten weisen und die Wurzelspitze nach oben.

Hinweis:

Rosinen eignen sich nicht zum Entsaften, da sie zu wenig Saft enthalten. Rhabarber oder anderes faseriges Gemüse/Obst eignet sich nicht zum Entsaften, da die Fasern den Entsafter verstopfen.

Entsaften

Achtung:

Betreiben Sie den Entsafter nie länger als 30 Minuten (KB-Zeit) ohne Unterbrechung. Lassen Sie den Entsafter nach 30 Minuten Dauerbetrieb abkühlen. Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.

Achtung:

Stecken Sie niemals Ihre Hände oder Gegenstände in den Einfüllschacht **2**, während das Gerät in Betrieb ist. Dieses könnte zu schweren Körperverletzungen und/oder Beschädigungen des Entsafters führen.

1. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **9** ein.
Verwenden Sie für Obst/Gemüse, das viel Flüssigkeit enthält, **Geschwindigkeitsstufe 1**.
Für trockeneres Obst/Gemüse wählen Sie **Geschwindigkeitsstufe 2**.
2. Halten Sie den Stopfer **1** in einer Hand und geben Sie die Obst- oder Gemüsestücke mit der anderen Hand in den Einfüllschacht **2**. Benutzen Sie immer den Stopfer **1**, um das Obst/Gemüse vorsichtig in den Einfüllschacht **2** hineinzudrücken. Während das Obst/Gemüse verarbeitet wird, füllen Sie weitere Stücke nach. Schalten Sie das Gerät dabei nicht aus.

Hinweis:

Um zu vermeiden, dass sich Obst/Gemüse im Einfüllschacht **2** festsetzt, füllen Sie es nur bei eingeschaltetem Gerät ein. Wenn sich Fruchtstücke im Einfüllschacht **2** festgesetzt haben und nicht umgehend mit dem Stopfer **1** entfernt werden können, gehen Sie bitte folgendermaßen vor, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden:

- Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker **8** heraus.
- Lösen Sie die Klammern **4** und nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** ab.
- Entfernen Sie die festgesetzten Fruchtstücke.
- Setzen Sie das Gerät wieder zusammen und fahren Sie mit dem Entsaften fort.

3. Schalten Sie das Gerät immer sofort wieder aus, sobald das gesamte Obst/Gemüse verarbeitet ist.

Achtung:

Reinigen Sie den Fruchtsaftauslauf **6** und den Saftbehälter **5** regelmäßig und nach jedem Gebrauch, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes **6** und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Entleerung des Fruchtfleischbehälters und des Filters

Sie können kontinuierlich Saft auspressen, bis der Behälter für Fruchtfleisch und Trester **11** gefüllt ist.

Achtung:

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie den Filter **12** leeren. Das verhindert unbeabsichtigtes Starten des Motors.

Wenn der Fruchtsaft plötzlich viel dicker wird, oder wenn Sie hören können, dass sich die Motordrehzahl verlangsamt, muss der Filter **12** geleert werden. Nachdem Sie das Fruchtfleisch herausgenommen haben, setzen Sie das Gerät wieder zusammen.

Demontage des Entsafters

Wenn Sie den Entsafter demontieren wollen, z.B. um ihn zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Ziehen Sie den Netzstecker **8**.
2. Öffnen Sie die Klammern **4**.
3. Nehmen Sie den Gehäusedeckel **3** mit dem Stopfer **1** ab.
4. Heben Sie vorsichtig den Saftbehälter **5** ab. Der Filter **12** löst sich dadurch von der Antriebswelle **13**. Sie können den Filter **12** nun aus dem Saftbehälter **5** herausnehmen.

Reinigung und Pflege

Achtung:

Ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Zubehöreile aufgesetzt oder abgenommen werden, und bevor Sie das Gerät reinigen. Alle Geräte- und Zubehöreile müssen regelmäßig und nach jedem Gebrauch von Fruchtresten und Fruchttrester gereinigt werden, um ein Verstopfen des Fruchtsaftauslaufes und/oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Hinweis:

Verwenden Sie *keine* aggressiven Reinigungsmittel, um den Entsafter zu säubern. Das Gerät und dessen Bestandteile dürfen nicht in kochendem Wasser gereinigt werden.

Achtung:

Tauchen Sie den Motor/Gerätesockel **7** niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit, um elektrische Stromschläge zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter **9** aus.
- Verschmutzungen oder überlaufender Fruchtsaft sind umgehend zu beseitigen, da sich Obstflecken später nur schwierig entfernen lassen.

- Reinigen Sie das Gerätegehäuse und das Netzkabel mit einem nur leicht angefeuchteten Tuch.
- Reinigen Sie Stopfer ❶, den Saftbehälter ❺, den separaten Saftauffangbehälter ❽, Gehäusedeckel ❸ und den Behälter für Fruchtfleisch und Trester ❾ in warmem Seifenwasser und spülen Sie diese sorgfältig ab.

Der Stopfer ❶, der Saftbehälter ❺, der Gehäusedeckel ❸, der separate Saftauffangbehälter ❽ und der Behälter für Fruchtfleisch und Trester ❾ sind spülmaschinengeeignet und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um den Filter ❿ zu reinigen, benutzen Sie die mitgelieferte Nylonbürste ⓫:

- Drehen Sie den Deckel des Stopfers ❶ so weit, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss ➊ am Stopferschaft zeigt. Sie können den Deckel nun abnehmen. Im Inneren des Stopfers ❶ befindet sich die Nylonbürste ⓫. Um den Deckel wieder zu schließen, setzen Sie ihn wieder so auf, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss ➊ zeigt. Dann drehen Sie ihn soweit, dass der Pfeil auf das geschlossene Schloss zeigt ➋. Der Deckel sitzt nun fest.
- Halten Sie den Filter ❿ (mit der Unterseite nach oben) unter laufendes Wasser und reinigen Sie ihn mit der Nylonbürste ⓫.

Verfärbungen:

- Einige Früchte oder einiges Gemüse können die Teile des Entsafters dauerhaft verfärben. Dies ist nicht schädlich und schränkt das Gerät nicht in seiner Funktion ein.

Aufbewahrung

Wenn Sie den Entsafter längere Zeit nicht benutzen, wickeln Sie das Kabel um die Kabelaufwicklung ❿ an der Unterseite des Entsafters.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

DE Service Deutschland

Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 86683

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 86683

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 86683

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	• Der Netzstecker ❸ ist nicht angeschlossen.	• Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	• Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	• Schalten Sie das Gerät am Ein/Ausschalter ❹ an.
	• Die Klammern ❷ sind nicht verriegelt.	• Verriegeln Sie die Klammern ❷.
Der Motor bleibt beim Entsaften stehen oder dreht sich auffallend langsam oder ungleichmäßig.	• Der Filter ❶ ist verstopft.	• Schalten Sie den Entsafter sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker ❸. Beseitigen Sie die Verstopfung (siehe Kapitel „Entsaften“).
Der Trester ist zu feucht und Sie erhalten zu wenig Saft.	• Sie arbeiten zu schnell.	• Arbeiten Sie langsamer.
	• Der Filter ❶ ist verstopft.	• Reinigen Sie den Filter ❶ (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
Der Saft quillt zwischen dem Rand des Gehäusedeckels ❹ und des Saftbehälters ❺ heraus.	• Sie arbeiten zu schnell.	• Arbeiten Sie langsamer.
	• Der Filter ❶ oder der Saftbehälter ❺ ist verstopft.	• Reinigen Sie Filter ❶ und Saftbehälter ❺ (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
	• Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	• Stellen Sie am Ein-/Ausschalter ❹ Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
Der Saft spritzt aus dem Fruchtsaftauslauf ❸.	• Sie arbeiten zu schnell.	• Arbeiten Sie langsamer.
		• Drücken Sie beim Nachschieben nicht zu fest auf den Stopfer ❶.
	• Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	• Stellen Sie am Ein-/Ausschalter ❹ Geschwindigkeitsstufe 1 ein.
Während der Arbeit läuft Saft am Gerätesockel ❶ herunter.	• Der Filter ❶ oder der Fruchtsaftauslauf ❸ ist verstopft.	• Reinigen Sie den Filter ❶ und den Fruchtsaftauslauf ❸ (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
	• Die Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch eingestellt.	• Stellen Sie am Ein-/Ausschalter ❹ Geschwindigkeitsstufe 1 ein.

Rezepte

Sommer-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 großes Stück Wassermelone
- 1 Zitrone
- 4 Äpfel, süß-säuerlich
(z.B. "Jonagold" oder "Jonathan")
- 10 Minzeblätter

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Wassermelone, die Zitrone und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie die Wassermelone, die Zitrone und die Äpfel.
3. Geben Sie als letztes die Minzeblätter in den Entsafter.
4. Servieren Sie den Sommer-Drink gekühlt.

Apfel-Birne-Erdbeer-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 Apfel, grün (z.B. "Granny Smith")
- 3 kleine, reife Birnen
- 10 mittelgroße Erdbeeren

Zubereitung

1. Bereiten Sie den Apfel, die Birnen und die Erdbeeren gemäß der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie alles mit dem Entsafter.
3. Vermischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink sofort.

Energie-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Äpfel, süß (z.B. "Red Delicious")
- 2 große Aprikosen
- 1 große Birne
- 250 ml Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)
- etwas zerstoßenes Eis

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Äpfel, die Aprikosen und die Birne gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie die Äpfel, die Aprikosen und die Birne.
3. Vermischen Sie die Säfte und geben Sie das Mineralwasser hinzu.
4. Servieren Sie den Drink auf zerstoßenem Eis.

Frühstücks-Drink

2 Personen

Zutaten

- 4-5 Karotten
- 2 Äpfel
- 1 TL Olivenöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Karotten und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie zuerst die Karotten und dann die Äpfel.
3. Geben Sie das Olivenöl hinzu.
4. Rühren Sie alles gut um.

Honigmelonen-Drink

2 Personen

Zutaten

- ca. 1/3 Honigmelone
- 1 Mango
- 1 Apfel, süß-säuerlich
(z.B. "Jonagold" oder "Jonathan")
- 1 Apfel, grün (z.B. "Granny Smith")

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Melone, die Mango und die Äpfel gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie zuerst die Melone, dann die Mango und die Äpfel. Verrühren Sie alles.

Süßer Frucht-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1/2 Honigmelone
- 4 Pfirsiche
- 200 g kernlose Trauben
- 6 Mangos

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Honigmelone, die Pfirsiche, die Trauben und die Mangos gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie die Früchte nacheinander.
3. Mischen Sie die Säfte und servieren Sie den Drink leicht gekühlt.

Ananas-Mango-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1/2 Ananas
- 1/2 Mango
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 2 TL Weizenkeimöl

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Ananas, die Mango, den Apfel und die Orange gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie zuerst die Ananas, dann die Mango.
3. Entsaften Sie den Apfel und die Orange.
4. Vermischen Sie die Säfte.
5. Geben Sie 2 TL Weizenkeimöl hinzu und verrühren Sie alles.

Rote Bete-Drink

2 Personen

Zutaten

- 1 Rote Bete
- 3 Orangen
- 2 EL Johannisbeeren

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Rote Bete, die Orangen und die Johannisbeeren gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie die Rote Bete, die Orangen und die Johannisbeeren und vermischen Sie die Säfte.

Früchte-Paprika-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 gelbe Paprika
- 3 Orangen
- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1/2 Grapefruit

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Paprika, die Orangen, die Äpfel, die Birnen und die Grapefruit gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie alles nacheinander und servieren Sie den Saft sofort.

Pfirsich-Birnen-Ananas-Drink

2 Personen

Zutaten

- 2 Pfirsiche
- 2 kleine Birnen
- 1/2 Ananas

Zubereitung

1. Bereiten Sie die Pfirsiche, die Birnen und die Ananas gemäß den Anweisungen in der Anleitung für den Entsafter vor.
2. Entsaften Sie alles nacheinander und servieren Sie den Saft sofort.

Hinweis

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
01 / 2013 · Ident.-No.: SFE450C1112012-2

IAN 86683